



SCOPRI IL PROGRAMMA 2025

NOTIZIE GOLF

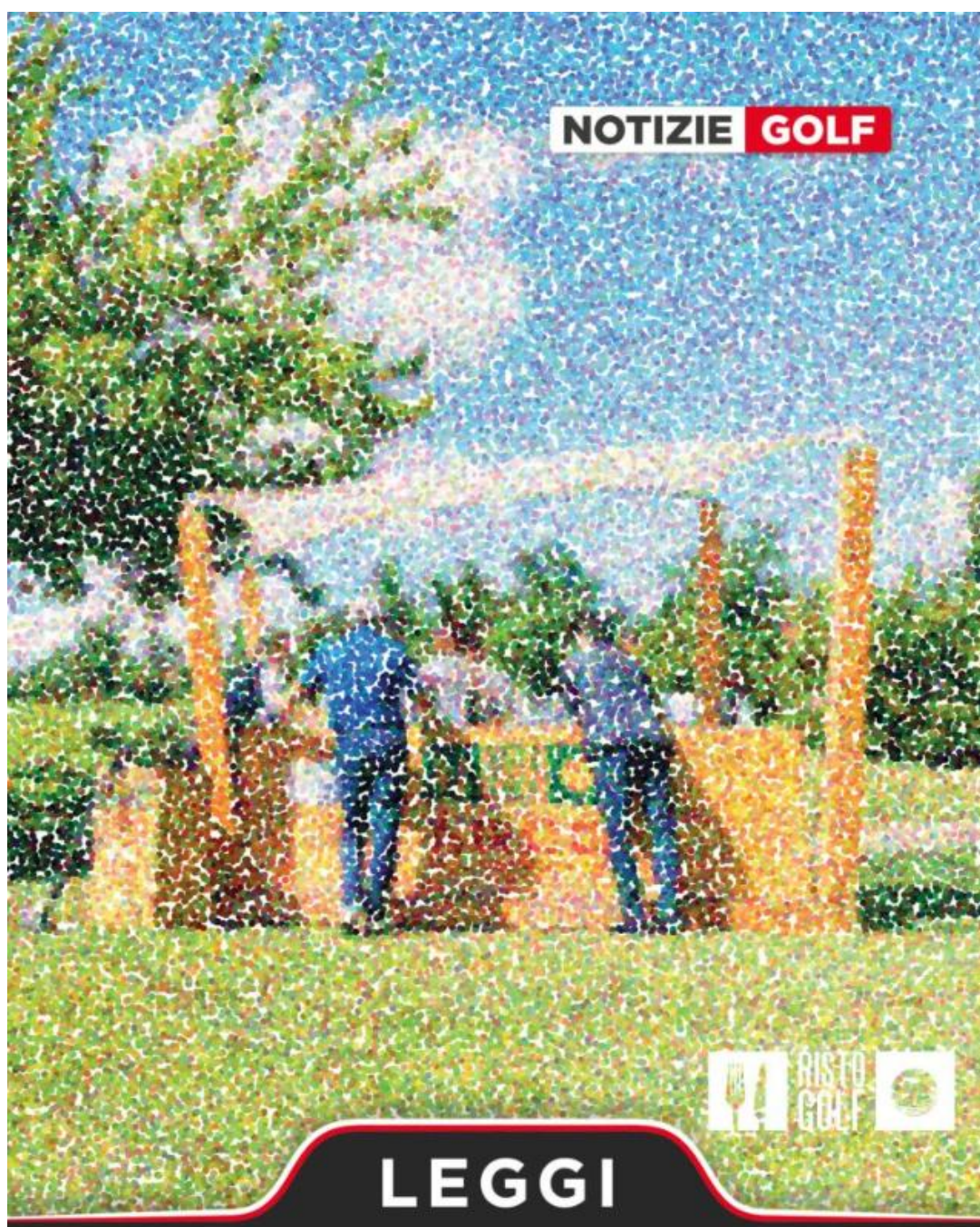
ARTICOLI VIDEO PODCAST AUTORI CONTATTI



CIRCUITI

Ristogolf 2025 by Allianz: a La Pinetina ultima tappa prima del gran finale

N BY REDAZIONE - 12/09/2025 - 2 MINUTE READ





Il Circuito Ristogolf 2025 by Allianz si avvicina al gran finale, ma prima di approdare a Cesenatico per l'evento conclusivo di ottobre, mercoledì 17 settembre il Tour farà tappa in una vera e propria oasi verde: La Pinetina Golf Club, immerso nei settanta ettari del Parco Pineta di Appiano Gentile (CO).

Un ambiente unico, circondato da pini silvestri, querce, betulle e castagni, dove natura e sport si fondono con la migliore enogastronomia italiana, all'insegna della convivialità e della solidarietà.

Lungo le 18 buche, i Ristogolfisti potranno vivere un'esperienza multisensoriale, tra postazioni d'intrattenimento curate dagli Sponsor e deliziose tappe gourmet. Non mancheranno le eccellenze italiane di Parmigiano Reggiano, Main Sponsor del Circuito, il gorgonzola Palzola e i latticini firmati Carioni dal 1920.

A rappresentare il territorio, un volto amico del Circuito: chef Vittorio Tarantola, del ristorante che porta il suo nome, poco distante dal circolo. Un'occasione per valorizzare anche le realtà gastronomiche locali in un contesto d'eccellenza.

Showcooking, talento e spettacolo tra gusto e raffinatezza

Dopo la gara, sarà il momento dello show sulla cooking station, animata da due grandi protagonisti:

- Andrea Mainardi, chef e conduttore televisivo noto per la sua energia travolgente e la creatività in cucina
- Claudio Di Bernardo, executive chef del Grand Hotel Rimini, maestro di tecnica e raffinatezza

Insieme offriranno una performance capace di coinvolgere, sorprendere e deliziare il pubblico, in perfetto stile Ristogolf.

A completare l'esperienza, i cocktail firmati Flavio Allaria, bartender del Bulk Giancarlo Morelli, che tra shaker e profumi aggiungerà un tocco di mixology contemporanea alla serata.

Prima della cena, i partecipanti potranno assaporare l'olio extravergine d'oliva monocultivar De'Coppini di Coppini Arte Olearia, per un prelude inteso e aromatico. A seguire il gourmet party, affidato al talento del ristorante Da Vittorio F.lli Cerea, sarà una garanzia di qualità, eleganza e creatività ai massimi livelli.

E per concludere?

Non mancheranno le dolcezze di Agrimontana e Agricacao, i sigari Compagnia Toscana Sigari e la grappa Segnana, nelle sue selezioni più raffinate.

Un finale perfetto, da veri intenditori!

Il campo: un'oasi tecnica nel cuore della pineta

Situato ad Appiano Gentile, La Pinetina è uno dei percorsi più suggestivi della Lombardia, con un tracciato variegato e immerso nel verde.

Le prime 9 buche si snodano in un paesaggio collinare, mentre le seconde 9 regalano scorci spettacolari fino alle Alpi.

Attenzione agli ostacoli d'acqua laterali e ai green tecnici e veloci, soprattutto alla buca 3 (par 5) e alla 18 (par 4): due vere prove di precisione e strategia per ogni golfista.

Per maggiori informazioni sulla location: www.golfpinetina.it

Per dettagli sull'evento: www.ristogolf.com

Con questa quinta tappa, il Circuito si avvia alla sua chiusura: dal 17 al 19 ottobre 2025, i Ristogolfisti si ritroveranno al prestigioso Grand Hotel da Vinci 5* di Cesenatico e all'Adriatic Golf Club Cervia per l'evento conclusivo di Ristogolf 2025 by Allianz.

Ristogolf

N

GOLF

Author

Redazione

